



五十铃自动车株式会社 总公司

开放感十足，不局限于员工食堂的 框架灵活的社区空间

提供菜单的柜台。整体宽度约 80 米。
冰箱所在墙壁的后面是主厨房。

2022 年 5 月，五十铃自动车株式会社将总部从创业地的东京大森迁至横滨，在这里诞生了一个让员工们感到亲近的空间，被亲切称呼为 "Yokohama Terrace"。3500 多平方米的楼层由丰富多彩的区域构成，不仅可以作为员工食堂，还可以作为交流场所和办公空间使用。作为推进全新工作方式的场所，福喜玛克也首次交付了新一代机器，为节省人力做出贡献。它们是餐具自动分拣机器人 "finibo" 和可以自己行走、将餐具搬运到楼层较远地方的 "自主移动运输车"。

— " 可以毫无顾忌地聚集在一起，找到归属感的空间 "

2022 年 5 月 9 日，五十铃自动车株式会社携众多关联公司，将总公司从东京大森搬迁至横滨港未来地区的 " 横滨 Gate Tower"。在其 8 楼，拥有 3500 多平方米建筑面积、640 个座位的多功能空间 "Yokohama Terrace" 开始投入使用。

除了为五十铃自动车株式会社及关联公司的员工每天提供约 2000 份餐食之外，还可以作为支持 ABW 的办公空间加以利用。ABW (Activity Based Working = 根据工作内容和心情，自由选择工作场所和时间的工作方式) 是一种全新的工作方式，备受瞩目。

" 原总公司的员工食堂只是用来吃饭的地方，但随着员工的增加，新总公司的食堂空间增加到 4 倍，以公司内部商讨、与客户洽谈等多功能的灵活运用为前提进行了空间设计。这也是为什么不叫食堂，而称为 Yokohama Terrace 的原因。" 五十铃自动车株式会社生产技术企划部成套设备工程师小组的高桥拓生组长说。

在五十铃自动车集团负责房地产和空间设计的五十铃地产株式会社，负责总公司迁移整体监理的建筑本部，设计建设部的藤井勉部长透露：" 从项目成立之初开始，我们就与相关人员共享了 ' 聚集 ' 的概念，讨论了这个空间的存在方式。" " 想建立一个与工作地点和所属单位无关，让集团员工毫无顾虑地聚集在一起，超越所属单位的界限，成为相互交流的场所。而且，个人也能够找到归属感的场所。" (藤井部长)。



座位和吧台空间。通过光线明亮的窗户，可以眺望横滨站周边的景色。



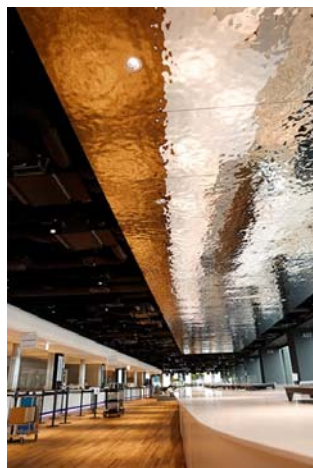
左：五十铃自动车株式会社生产技术企划部成套设备工程师小组的高桥拓生组长

右：五十铃地产株式会社建筑本部，设计建设部的藤井勉部长

一 用形式和质感来表现汽车制造商

楼层采用富有变化的结构。株式会社坂仓建筑研究所的园田启介先生负责详细设计的监理、监修，他介绍说：“既有可以围坐在大桌子旁进行多人讨论的空间，也有一个人可以集中思考的空间等，为应对各种各样的使用目的和人数，我们在分区规划上下了功夫。配置座位的地面也设置了高低差。同时，将提供饮食、餐饮柜台设计成模仿车体曲面的形状等等，采用的形式和质感能让人意识到这是汽车公司的空间。”

听到这里，藤井先生指着餐饮柜台上方闪着银光的天花板，进行了补充。“五十铃汽车的‘五十铃’，来源于流经伊势神宫内宫的清澈的五十铃川。这个天花板就是模仿五十铃川的水面设计的。不像市区营业的自助餐厅那样追求华丽，而是以现代化的方式展现了五十铃汽车的汽车制造思想 ---- ‘质实刚健’。”（藤井部长）。



左：在摆放餐饮料理的柜台上方，设置了模仿五十铃川水面设计的天花板。下部嵌入了椅子，也可以作为吧台使用。

右：株式会社坂仓建筑研究所的园田启介先生

一 冰箱也采用了沉稳的质感

福喜玛克还帮助完成了 Yokohama Terrace 的厨房设计、办公室内的柜台装修，提供了很多厨房设备。厨房也是如此，特别是在使用者能看到的部分，配合空间概念完成了沉稳的设计。设置在自助餐厅旋转餐台处的冰箱、冰柜，与一般的规格不同，在门等前面的不锈钢上实施了振动抛光（在不锈钢表面添加随机的抛光研磨花纹，使划痕不明显）。

“在有效利用不锈钢质感的同时，又不失沉稳，非常漂亮。因为是汽车公司，所以很多使用者都对这样的材料感兴趣，实际上评价也很好。从主厨房通往冰箱类旁边的安全门也采用了同样的振动抛光，看起来就像有另一台冰箱并排摆在一起一样。在与空间相协调的同时，又充满了趣味性。”（高桥先生）

园田先生评价道：“像福喜玛克提供设备合作的电视剧《东京大饭店》中的开放式厨房那样，五十铃汽车希望建成功能齐全、整洁的厨房，于是与福喜玛克进行了不断的沟通协商，形成了现在的样子。我认为在大规模设施中，出色地表达了客户的要求。”

一 新一代数字机器为节省人力做出贡献

实际上，在 Yokohama Terrace，福喜玛克提供的 2 种新一代机器作为可靠的幕后力量而大显身手。

首先是餐具清洗区。这是一款充分利用机器学习（AI）和机器人技术，将洗净后的餐具进行自动分拣的机器人“finibo”。随着少子老龄化的加剧，食品服务行业今后人手不足的趋势将更加明显。在洗碗机排出的蒸汽和热气等容易导致高温多湿的环境中，需要站立工作，对餐具进行清洗和分类，是特别担心人手不足的工种之一。



面向自助餐厅旋转餐台的冰箱、保温柜。前面有光线照射的那扇门是通往主厨房的通道门。均采用了沉稳的振动抛光。

福喜玛克为解决这些食品服务行业的课题，与食品相关的软硬件开发企业 TechMagic 株式会社共同开发了 finibo。传感器读取清洗后在传送带上流动的餐具形状，自动拾取、分拣，并收纳到容器中。

"对于有助于解决作业课题的先进举措，我们愿意积极配合，因此决定采纳福喜玛克的建议。由于设置在餐具清洗区，所以使用者没有机会看到，但是在内部展示会上，很多访客都对这个装置很感兴趣。听说既减轻了工作负荷，又提高了工作效率" 高桥先生说。

实际运营的营养餐委托公司评价说："finibo 有助于清洗室的人力节约。"

通过 finibo 分拣后，自主移动运输车将收纳在架子上的餐具，无人搬运到位于远处的餐具消毒保管柜或各收纳柜。根据事先制作好的地图信息，在无人操作的情况下将收纳在架子上最大 70kg（取决于地面条件）的重物安全地搬运到目的地。当行驶路线上出现意料之外的障碍物或有人出现时，传感器会进行识别并当场停止。避开障碍物，确认没有人后再重新开始行驶。

"Yokohama Terrace 的厨房宽度约为 80 米。由于需要将餐具从配置在楼层左右两侧的两个清洗区的一侧，搬运到设置在另一侧的餐具保管柜或各收纳柜，所以采纳了这个系统。在我们的工厂里，AGV（自动搬运车）正在运行，往返于专用通道上。虽然结构不同，但是与自主移动运输车的功能是一样的，所以很容易想象。"（高桥先生）

在 Yokohama Terrace, 4 台自主移动运输车在午餐营业结束后，往返于楼层搬运餐具。外形设计是 Yokohama Terrace 的特别规格。亲自操刀汽车设计等的五十铃汽车设计中心，以福喜玛克的原创图纸为基础，设计出了模仿酒店礼宾车的可爱外观。

— "和福喜玛克一起工作，很开心。"

此次，五十铃自动车株式会社和许多关联公司入驻的大楼是综合大楼，也有其他租户等入驻。在大楼规定的规格和日程的框架内，为我们创造出一个使用方便、且尊重本公司自我认同的空间，经历了千辛万苦。"设计上也进行了几番折腾，但完成后发现，这是独一无二的功能和设计。福喜玛克的负责人也积极地进行了应对。" 高桥先生说。



餐具自动分拣机器人 "finibo"。通过传感器识别从照片右侧的洗碗机里流出的已清洗完毕的餐具，吹干餐具底部线纹的水分后进行分拣，按照指定的方法分拣到近前的回收传送带上。



自主移动运输车。使用平板电脑操作的机器人(照片左)牵引着小推车(照片右)。机器人和小推车可以分离。



模仿酒店礼宾车设计的 4 台自主移动运输车非常活跃。外形中树脂成型部分由五十铃汽车设计中心设计。

藤井先生评价道：“非常感谢福喜玛克超越了厨房设备制造商的界限，理解建筑方面的知识，灵活地采取了应对措施。为配合办公大楼的施工日程，规格也发生了多次变化，但包括与总承包商的协调在内，福喜玛克始终坚持不懈地努力。和福喜玛克的负责人一起工作，坦率地说我觉得很开心。”

园田先生也表示：“计划一旦改变，不仅仅是地面，厨房的设计也会发生变化。每次福喜玛克的负责人都能马上采取相应措施，真是帮了大忙。”

三位都表示，真的很高兴听到使用者说“氛围很好”。在Yokohama Terrace，很多人养精蓄锐，相互交流，产生丰富的创意，今后也会不断地推出五十铃自动车株式会社特有的新产品和服务吧。



从左到右为五十铃地产株式会社的藤井部长、五十铃自动车株式会社的高桥组长、株式会社坂仓建筑研究所的园田先生

五十铃自动车株式会社 总公司

设施名称 五十铃自动车株式会社总公司
地址 横滨市西区高岛一丁目2番5号 横滨 Gate Tower
开设时间 2022年5月
网站 <https://www.isuzu.co.jp/>



相关的设备



冷冻冷藏冰箱

联系我们 关于成功案例的相关请通过电子邮件进行咨询

fujimak corporation

〒106-0047 东京都港区南麻布1丁目7番23号

Tel : +81-3-4235-2250 Fax : +81-3-5439-2323 Mail : oversea@fujimak.co.jp

<https://fujimak.biz/>

